Die

VITA LEO®

Saftpresse

DA 1000

Ein Alleskönner!

Anleitung zum Entsaften und mehr...

KUNZ'

VITAL

PRODUKTE

Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf.

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen recht herzlich zur Anschaffung Ihrer VitaLeo Saftpresse!
Sicher wissen Sie, Gesundheit beginnt im Kopf mit der Entscheidung bewusster zu leben. Was auch heisst: den eigenen Körper bewusster zu ernähren.
Durch den regelmässigen Gebrauch dieser Saftpresse gehören Sie zu einer kleinen Elite von Menschen, die erkannt haben, dass es das Beste ist, selbst etwas auf natürliche Weise für die eigene Gesundheit zu tun!

Wir wünschen Ihnen eine vitale Gesundheit und viel Spass mit schonend gepressten, frischen Gemüse-, Obst- und Kräutersäften!

Import & Servicecenter :
Kunz'Vital Produkte
Postfach 973
2301 La Chaux-de-Fonds
Fon 044 796 22 04
E-Mail: info@kunzvital.ch
www.kunzvital.ch

VITA LEO®
SAFTPRESSE DA 1000

- ein Alleskönner für Ihre Gesundheit -

INHALT

Bitte beachten Sie folgende Sicherheitshinweise……....4

Die VitaLeo in Einzelteilen……..5

Produktbeschreibung, Auflistung einzelner Teile……6

Probleme und ihre Lösungen……..7

Besondere Merkmale Ihres VitaLeo DA-900……...8

Tipps für's Safttrinken……...9

Ihre VitaLeo hat verschiedene Funktionen……10

Welchen Einsatz wählen für welches Nahrungsmittel?....11

So benutzen Sie die VitaLeo……...…12 -13

Garantie……14

Wie sie Nudeln zubereiten……....15

Frische Säfte – einige Rezeptvorschläge……16 -17

Rüeblitorte, Suppe, Fruchtglaces und Vitalpralinen...18 -19

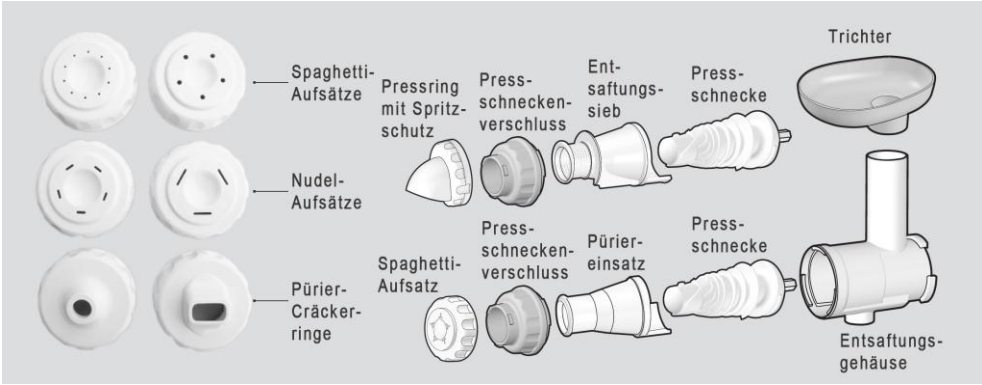
Wie Sie Sesamöl frisch pressen……20 -21

Meine „Saftstation"……...22 -23

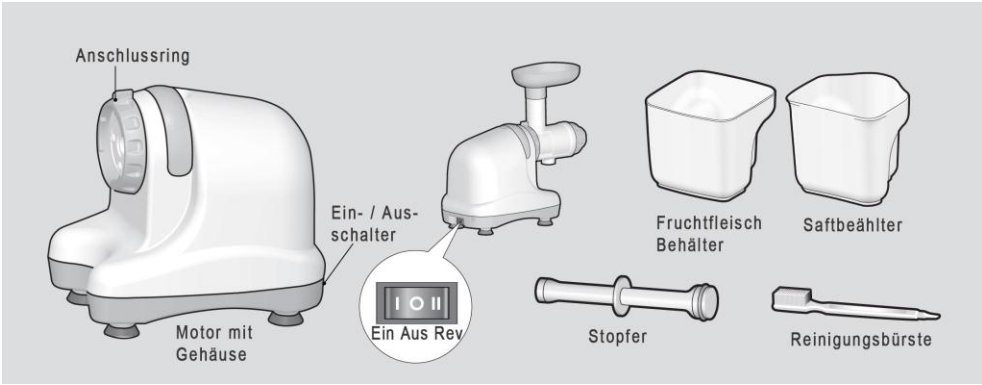
Bitte beachten Sie unbedingt folgende Sicherheitshinweise bei der Benutzung der VitaLeo DA 1000:

1. Vor dem Gebrauch alle Anweisungen sorgfältig lesen
2. Um Stromschlag zu vermeiden, niemals einen nassen Stecker in eine Steckdose stecken oder den Stecker mit nassen Händen anfassen; niemals Motorgehäuse in Wasser tauchen, sondern nur mit einem feuchten Tuch abwischen und sofort abtrocknen.
3. Vermeiden Sie den Kontakt mit sich bewegenden Teilen. Maschine erst auseinander nehmen, nachdem Sie den „OFF“ -Schalter getätigt haben und der Motor gestoppt hat.
4. Wichtig: Den Stecker ziehen vor dem Abnehmen oder Aufstecken von Teilen, vor der Reinigung und wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
5. Gerät nie mit beschädigtem Kabel oder Stecker bedienen. Wenn das Gerät nicht funktioniert oder auf irgendeine Weise beschädigt ist, setzen Sie sich bitte mit Ihrem Service-Center in Verbindung.
6. Bringen Sie den VitaLeo ausser Reichweite von Kindern und vergewissern Sie sich, dass keine Fremdkörper (Spielsachen, Besteck etc.) im Einfüllrohr des VitaLeo stecken.
7. Fassen Sie nie mit den Fingern in den Einfüllstutzen. Benutzen Sie zum Nachschieben ausschliesslich den dazugehörigen Stopfer.
8. Stellen Sie sicher, dass der Anschlussring gut sitzt für den Gebrauch.
9. Das Kabel NIE über die Kante des Tisches oder der Arbeitsfläche hängen lassen! Berührung des Kabels mit Herdplatten oder anderen heissen Oberflächen unbedingt vermeiden.
10. Verwenden Sie ausschliesslich Originalzubehör des Herstellers. Es besteht sonst die Gefahr eines Brandes, eines elektrischen Schocks oder anderer Verletzungen.
11. Sollte Ihr Gerät einmal nicht einwandfrei funktionieren, lesen Sie in der Rubrik „Probleme und Ihre Lösungen“ nach.
12. Bei sehr harter und langer Beanspruchung (wesentlich mehr als 30 Minuten) besteht die Gefahr einer Überhitzung des Motors. In diesem Fall das Gerät für mindestens eine halbe Stunde ausschalten.
13. Für die Reinigung der Einzelteile nur ein mildes Reinigungsmittel verwenden. Heisses Wasser, scharfe Reinigungs- und Bleichmittel können Beschädigungen verursachen.
14. Nur im Haushalt verwenden. Nicht im Freien.
15. Mit dem VitaLeo nur auf einer ebenen, standfesten Unterlage arbeiten.

DIE VITALEO IN EINZELTEILEN



VITALEO®
SAFTPRESSE DA 1000



VITA LEO®
SAFTPRESSE DA 1000

TECHNISCHE DATEN / LISTE EINZELTEILE

MODELL NAME		**VitaLeo DA 1000**
ABMESSUNGEN	Länge zusammengesetzt	41 cm
	Breite	18 cm
	Höhe	33.8 cm
	Gewicht	5.88 kg
NENNSPANNUNG		230 V / 50 Hz
LEISTUNG		200 W
UMDREHUNGSZAHL PRO MINUTE (RPM)		63-75
MOTOR		Einphasen-Induktionsmotor
LÄNGE ANSCHLUSSKABEL		1.4 m
SICHERUNG		250 V / 5 A
KONTINUIERLICHE LAUFZEIT		maximal 30-60 Min.

Liste der einzelnen Teile der VitaLeo Saftpresse:

Bedienungsanleitung	1 Stück
Trichter	1 Stück
Entsaftungsgehäuse	1 Stück
Pressschnecke	1 Stück
Entsaftungssieb	1 Stück
Püriereinsatz	1 Stück
Pressschneckenverschluss	1 Stück
Pressring mit Spritzschutz	1 Stück
Crackerdüse	1 Stück
Düse für Fadennudeln (Spaghetti)	2 Stück
Düse für breite Bandnudeln	1 Stück
Düse für flache Nudeln	1 Stück
Düse für Fantasienudeln	1 Stück
Stopfer	1 Stück
Reinigungsbürste	1 Stück
Behälter für Saft & Trester à 1 Liter	2 Stück

PROBLEME UND IHRE LÖSUNGEN

Problem	Abhilfe
Zu dicker Saft	Früchte geben generell einen dickeren Saft als Gemüse. Um einen dünnflüssigeren Saft zu erhalten, stellen Sie den Pressring niedriger ein. Bis auf Stufe 1. Bei ganz weichen Früchten wie weichen Äpfeln, Birnen, Kiwis etc. kann er auch ganz entfernt werden.
Laute Geräusche	-dafür sorgen, dass das Gerät auf einer festen, stabilen Unterlage steht. -prüfen Sie, ob die am Gerät angegebene Voltzahl mit derjenigen in Ihrem Land übereinstimmt (Schweiz, Deutschland, Österreich, Frankreich, Italien 230V)
Schwierigkeiten beim Einfüllen des Entsaftungsgutes oder bei der Musherstellung **Der Motor stoppt**	- die Stücke evt. schmaler schneiden - prüfen Sie, ob das Gerät rückwärts läuft (Rückwärts-Schalter REV) -zum Musen von Nüssen aller Art, Trockenfrüchten oder gekeimtem Getreide; das Material langsam hineinrieseln lassen. Auf keinen Fall den ganzen Hals und Trichter füllen, da es so blockiert. -falls es einmal blockiert ist, kurz den Schalter auf REV drücken, danach wieder vorwärts. Löst sich das Problem dadurch nicht, das Entsaftungsgehäuse auseinander nehmen. -kontrollieren, ob keine Metallteile o. ä. in die Pressschnecke gelangt sind
Das Gerät lässt sich nicht einschalten	-Stecker richtig eingesteckt? -Haussicherungen prüfen
Entsaftungsgehäuse ist verklemmt oder schwer abzunehmen	-funktioniert der Anschlussring oder klemmt er? Das Gerät ganz kurz auf REV laufen lassen (auf REV drücken).
Entsaftungsgehäuse passt nicht auf das Gerät	-überprüfen ob Fremdkörper in der Öffnung der Pressschnecke oder des Anschlussringes sind
<u>ÖLPRESSEAUFSATZ</u> Selten, aber falls es mal vorkommen sollte: **Stau oder Blockierung bei Herstellung von frischem Sesam- oder Leinsamenöl**	Vorsicht! Einzelne Teile können heiss sein. (Auch wenn das Oel selbst nicht heiss wird, sondern bloss warm, wie bei allen Oelpressen!!) Vor Manipulation Heizkabel und Elektrostecker ausstecken, 30 Min. abkühlen lassen. Danach den kompletten Ölpressen-Vorsatz inkl. Ölsamen folgendermassen entfernen: grosse Auffangschüssel bereitstellen, Anschlussring lösen und gesamten Vorsatz inkl. Pressschnecke sorgfältig herausziehen. Nun können Sie die bereits eingefüllten Samen in die Schüssel giessen. Nachdem Sie die Ölpresseschnecke herausgenommen haben, nun mit der zur Ölpresse gehörenden Stahlbürste sauber herausbürsten. Jetzt wieder neu beginnen. Nur sauberes, trockenes Ölsaatgut verwenden. Sesamsamen verstopfen kaum, bei Leinsamen ist diese Gefahr grösser. - Evt. eine andere Sorte probieren.

BESONDERE MERKMALE IHRES VITALEO DA 1000

1. VitaLeo benutzt eine patentierte, mühlesteinartige Schraube. Mit dieser lebensmittelechten Schraube wird der Saft förmlich ausgewrungen.

2. Normale Hochgeschwindigkeits-Mixer und Saftzentrifugen können den natürlichen Geschmack und die Nährstoffe des Pressgutes teilweise zerstören. Die VitaLeo hingegen erhält durch den Gebrauch der mit niedrigster Geschwindigkeit arbeitenden Schraube die gesundheits- und geschmacksrelevanten Inhaltsstoffe der verwendeten Nahrungsmittel.

3. Sie erreichen mit der VitaLeo eine hohe Ausbeute an Saft. Durch die niedrige Umdrehungszahl wird jede Erwärmung vermieden. Sie erhalten einen Saft mit optimaler Bioverfügbarkeit für Ihren Körper.

4. VitaLeo entsaftet sowohl Obst und Gemüse, wie auch Blätter, Gräser, Knollen, Kräuter, etc. Doch er kann mehr als nur Entsaften! Er hilft Ihnen bei der Zubereitung von frischer Baby- und Seniorenkost, Nussbutter, Energieriegeln und Pralinen aus Trockenfrüchten und Nüssen. Ebenso können Sie ihn einsetzen für Saucen, Desserts, frische Nudeln, Rohkostsalate und anderen gesunden Köstlichkeiten. Optional ist eine Ölpresse als Zubehör für die Zubereitung frischen Öls erhältlich (bei Sesam-, Lein-, Hanf- und Rapssamen funktioniert es).

5. Die VitaLeo kann leicht zusammengesetzt, zerlegt und gereinigt werden. Innerhalb von 1 bis 2 Minuten können die gewünschten Funktionen ausgetauscht werden. Die Handhabung ist durch den automatischen Tresterauswurf kinderleicht und ebenso sicher!

6. Der speziell entwickelte Hochleistungsmotor der VitaLeo arbeitet sehr leise und garantiert für viele Jahre einen fehlerfreien und zuverlässigen Betrieb. Alle verwendeten Materialien sind qualitativ sehr hochwertig.

7. Die einzigartige Qualität dieses Entsafters wird Ihnen gleich durch mehrere starke Gütesiegel attestiert: TÜV-GS, CE, ISO9001 sowie die Goldmedaille der Genfer Erfindermesse 2004.

TIPPS FÜRS SAFTTRINKEN

- Beginnen Sie langsam mit 2-3 Gläser pro Tag. Frucht- Gemüsesäfte im Verhältnis 2 : 3. Langsam steigern auf 6 Gläser und mehr.
- Gras- und Kräutersäfte am besten frisch trinken. Evt. verdünnen oder mit Gemüsesaft oder Apfelsaft mischen.
- Fruchtsäfte haben alle eine reinigende Wirkung.
- Gemüsesäfte dienen mehr dem Körperaufbau.
- Säfte auf **leeren Magen** genossen werden am schnellsten und effektivsten aufgenommen. Sie wirken so am intensivsten. Bei **Fruchtsäften** ist dies besonders wichtig. Denn Fruchtsäfte während der Mahlzeiten, oder besonders mit Kohlenhydraten zusammen gemischt, fangen im Magen zu gären an.
- Gemüse- und Grassäfte unterstützen die Verdauung und regen sie an.
- **Saftmischungen:** Die Säfte pur genossen, ein Genuss! Sie lernen so den typischen Geschmack einzelner Sorten kennen. Mischungen, wie z.B. etwas Zwiebeln, Grünzeug oder Ingwer in den Karottensaft zusammen mit Apfel, geben viel Abwechslung.
- Gemüse- und Kräutersäfte untereinander lassen sich ideal kombinieren.
- Äpfel und Birnen sind diejenigen Früchte, die Sie am besten mit Gemüse kombinieren können.
- Besonders für Gäste sind Fruchtsäfte aus verschiedenen Früchten ein Trumpf!
- Karotten und Äpfel sind am vielseitigsten kombinierbar.
- Wichtig: Die Säfte wie eine Suppe einspeicheln, so werden sie besser aufgenommen.

Für unterwegs

- **HEISSES WETTER:** Den Saft frisch pressen und randvoll in vorgekühlte Thermosflaschen giessen. (Einfach etwas Wasser in die Thermosflasche giessen und sie über Nacht ins Gefrierfach legen.) Besser als eine zu grosse, wo der Saft schneller verdirbt, sind zwei **kleine 2-5dl Thermosflaschen**.
- **KÜHLERES WETTER**: Wenn es nicht zu warm ist und der Saft innert 4-8 Stunden verbraucht wird, reicht auch eine Pet- oder Glasflasche.
- Mehr Informationen **ÜBER FRISCHSÄFTE,** deren Wirkungsweise und Rezepte in unseren „Saftbüchern“.

Dr. Norman W. Walker
Ernährungsforscher & Saftpionier
Dr. Walker schrieb noch im hohen Alter Bücher und fuhr Fahrrad! Er wurde nahezu 100 Jahre alt.

IHRE VITALEO HAT VERSCHIEDENE FUNKTIONEN

1. Grassäfte

Grünsäfte aus Weizengras, Gerstengras, Dinkelgras, Petersilie, Löwenzahn, Brennessel, Alfalfasprossen und vielen weiteren ausgewählte Wildkräuter haben einen extrem hohen Nährwert. Zum Beispiel entsprechen 100 g Getreidegräser dem Nährwert von 2300 g Qualitätsgemüse. VitaLeo entsaftet diese Gräser optimal und besonders vitalstoffschonend! Grassäfte werden in Kombination mit Gemüse- und Obstsäften schon in einigen Schweizer Restaurants und Fitnesscentern erfolgreich als feine Powerdrinks verkauft. Pur oder mit Wasser verdünnt sind sie eher gewöhnungsbedürftig, aber sie geben Kraft und Schwung!

2. Fruchtsäfte

Aus allen Arten von Früchten presst VitaLeo problemlos enzymaktive Säfte. Seien dies nun Äpfel, Birnen, Quitten, Orangen, Kiwis, Ananas, Trauben, Melonen, Beeren usw.
Wichtiger Hinweis: Bei weniger harten oder mehligen Früchten zum Beispiel weiche Lageräpfel, Kiwi, Ananas gibt es 2 Methoden diese zu entsaften:
a) mischen Sie entweder mit harten Lebensmitteln wie z. B. Sellerie, Karotten, Maigold-Apfel ODER
b) stellen Sie den Pressring am VitaLeo auf Stufe 1 oder entfernen Sie ihn ganz. Der Saft wird somit dünner! Ist der Trester noch zu feucht, können Sie ihn noch ein zweites Mal durchlassen. Experimentieren Sie!

3. Gemüsesäfte

Für vitalstoffreiche Gemüsesäfte aus den beliebten Rüebli (Karotten), Randen (rote Beete), Knollensellerie, Selleriestangen, allen Kohlarten, Kürbissen (speziell die festeren aromatischen Sorten), Gurken, Zuchetti, Kartoffeln, Salaten, Tomaten.

4. Zerkleinern und pürieren-musen

Wenn Sie statt Säfte festere Nahrung wollen, tauschen Sie das Entsaftungssieb mit dem Püriereinsatz. Schon ist der VitaLeo bereit um sämtliche Lebensmittel zu musen. Kreieren Sie feine Müesli aller Art aus Früchten, Gemüse, Nüssen. Getreide dürfen Sie NIE trocken durchlassen, erst wenn es mind. 7 h eingeweicht wurde. Durch das langsame Einfüllen von vorgemischten Nüssen/Trockenfrüchten können Sie z. B. Energieriegel oder Vitalpralinen herstellen. Viele geschmackvolle und energiereiche Zubereitungen bei Zahn- Mundproblemen und für Babys!

5. Pasta- und Nudelzubereitung

Nudeln in verschiedenen Formen aus geknetetem Teig oder gekochtem Reis für asiatische Spezialitäten.

6. Sesamölpresse

Als Zubehör gibt es zum VitaLeo einen Ölpresseaufsatz. So erhalten Sie frisches, hocharomatisches und Omega-3-fettsäurereiches Sesam- oder Hanföl. Auch die meisten Leinsamensorten können bei sorgfältiger Befüllung verwendet werden. Vor dem Pressen der Leinsamen empfiehlt sich, **zuerst 2-3 Esslöffel Sesam-**samen einzufüllen.

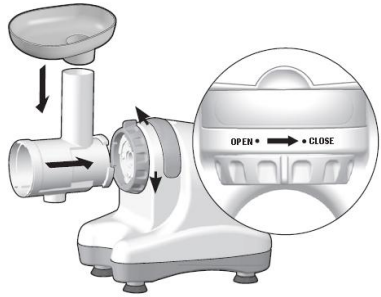
WELCHEN EINSATZ WÄHLEN SIE BEI WELCHEM NAHRUNGSMITTEL?

Nahrungsmittel	**Sieb**	**Düse** (vorderster Ring)
Entsaften von: Früchten, Gemüse, Kräuter und Gräser.	**Entsaftungs-sieb**	Pressring (mit Zahlen 1-5). Bei Früchten und Gemüse wird diese Düse auf Position 5 eingestellt. Bei extrem zähfasrigen Lebensmitteln (z.B. Gräsern, Brennesseln) diese Düse bis auf Pos. 1 runterdrehen, so dass die Fasern heraus kommen.
Pürieren von: Früchte, Gemüse, Basilikum und Bärlauch (zur Pestoherstellung), Nüsse je nach Sorte evt. eingeweicht hineingeben (falls nicht, bitte nicht zu viele auf einmal). Trockenfrüchten, gekeimtes oder über Nacht eingeweichtes Getreide, also alles was Sie musen wollen. Trockenes Getreide, trockene Bohnen etc. müssen zuerst über Nacht eingeweicht werden. Sie können also nicht im Trockenzustand püriert werden.	**Püriereinsatz**	Den Pressring (mit Zahlen 1-5) können Sie ganz entfernen. Nussmuse werden im ersten Durchgang je nach Sorte noch leicht körnig. Geben Sie diese nochmals durch und sie haben sehr fein gemahlene Nüsse. Crackerdüse für nicht zu trockene Lebensmittel, (ergibt dünnne, flache Cräcker, wenn Sie sie einfach trocknen lassen).
Gekneteter Nudelteig	**Püriereinsatz**	2 Nudeldüsen für dünne Nudeln 2 Nudeldüsen für dicke Nudeln 1 Düse für breite, dünne Teigstreifen

Reinigung:
Bitte reinigen Sie nach Gebrauch alle Teile sorgfältig mit lauwarmen Wasser und der Reinigungsbürste. **Nicht mit heissem Wasser.** Besonders wichtig ist, dass das Entsaftungssieb völlig frei von Fasern ist, da diese sonst eintrocknen.
Nach dem Pürieren von klebrigen Nüssen oder Trockenfrüchten faseriges Gemüse durchgeben, dies wirkt wie eine Art Besen zur Vorreinigung.
Mit einer Mischung von 70% Weissweinessig und 30% Wasser lassen sich allfällige Verfärbungen von Karottensaft entfernen. Farbpigmente von Rüebli können Sie durch Einreiben von Speisefett- oder Öl entfernen. Oder lassen Sie fettreiche Nüsse durch den VitaLeo laufen. (Baumnüsse, Mandeln etc.)
Die Zubehörteile sollten **NICHT in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden**. So haben Sie lange Freude an Ihrer VitaLeo.

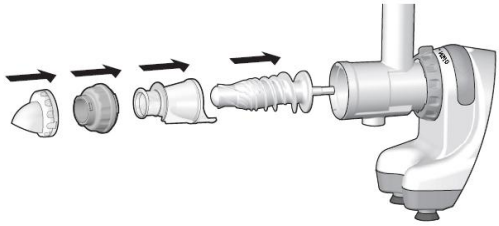
SO BENUTZEN SIE DIE VITALEO

1. Schliessen Sie das Entsaftungsgehäuse an das Hauptgerät durch eine etwa 60˚-Drehung im Uhrzeigersinn an. Setzen Sie dann den Trichter auf das Einfüllrohr.



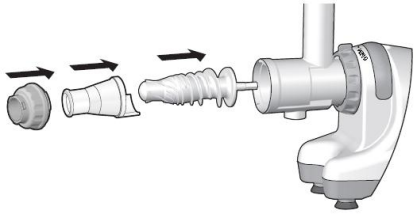
2a) **Saftzubereitung**

Führen Sie die Pressschnecke in das Entsaftungsgehäuse. Zur Saftzubereitung wird das Entsaftungssieb auf die Pressschnecke geschoben. Stecken Sie jetzt den Pressschneckenverschluss auf das Entsaftungsgehäuse und machen Sie eine Drehung nach links. (close)
Neuer Bestandteil ist ein Pressring mit Skala 0-5 für optimale Saftausbeute. Diesen auf Position 5 stellen für hartfleischige Lebensmittel.
Bei Kräutern, Gräsern und bei weichen Äpfeln und Birnen, den Pressring niedriger als 5 einstellen, evt. ganz entfernen. Der Saft wird dann dünnflüssiger.

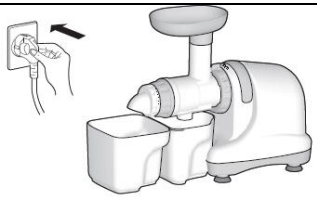


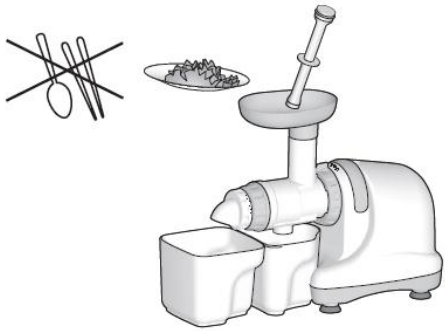
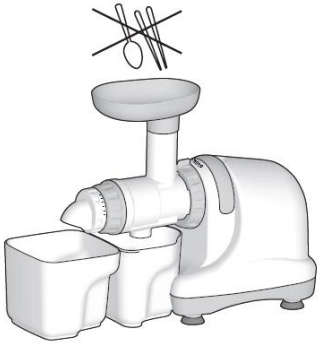
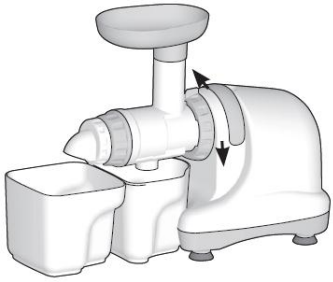
2b) **Pürieren, musen**

Für die Zubereitung von Obst, Gemüse, Kräutern, Nüssen, Keimlingen, gefrorenen Früchten etc. zu Mus, ersetzen Sie das Entsaftungssieb durch den Püriereinsatz. Diesen benötigen Sie auch zur Herstellung von Pasta. Setzen Sie danach den Press-schneckenverschluss wieder auf. Zum Schluss kommt dann noch der Pressring drauf. Dieser kann für das Musen, je nach Lebensmittel, auch ganz weggelassen werden. Experimentieren Sie!



3. Platzieren Sie die zwei Auffang-behälter für Saft und Trester unter dem Entsaftungsgehäuse. Schliessen Sie den Stecker an die Steckdose an.



4. Drücken Sie den „ON“-Knopf. Legen Sie dann das geschnittene Pressgut auf den Trichter und benutzen Sie den Stopfer, um die Früchte bzw. das Gemüse in das Einfüllrohr zu bringen. **Achtung:** Sorgen Sie dafür, dass keine Messer, Löffel oder andere metallene Gegenstände in das Einfüllrohr gelangen!	
5. Wenn während des Pressens das Entsaftungsgehäuse verstopft, drücken Sie bitte den „Reverse“-Knopf 2 bis 3 mal. Drücken Sie dann wieder auf den „ON“-Knopf, um den Pressvorgang fortzusetzen. Das leicht durchsichtige Entsaftungsgehäuse erlaubt Ihnen ein sofortiges Erkennen einer Verstopfung, falls dies einmal vorkommen sollte.	
6. Nach erfolgtem Entsaften ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Nehmen Sie den kompletten Entsaftungsvorsatz durch drehen des Anschlussringes gegen den Uhrzeigersinn vom Hauptgerät ab. Lösen Sie den Pressring und Pressschneckenverschluss. Nun können Sie das Entsaftungssieb und die Pressschnecke sowie den Trichter herausziehen.	

GARANTIE

Der Importeur garantiert Ihnen bei nichtgewerblichem Gebrauch, 5 Jahre (Motor) und 3 Jahre (Teile) ab Kaufdatum, dass der neue VitaLeo DA 1000 frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist. Bitte halten Sie für Garantiefälle unbedingt die Rechnungs- und die Seriennummer Ihrer VitaLeo Saftpresse bereit. Die Seriennummer befindet sich auf dem Typenschild auf der Unterseite des Motorgehäuses.
Wenn Sie dem Importeur eine schriftliche Mitteilung über einen solchen Fehler zukommen lassen, wird er den nachweislich defekten VitaLeo oder das entsprechende Einzelteil entweder ersetzen oder reparieren. Das durch den Importeur ersetzte oder instandgesetzte Gerät oder Teile sind entweder neu oder neuwertig. (Neuwertig heisst hier, dass Gerät oder Teile kurz benutzt wurden.)
VOR einer allfälligen Einsendung an den Service-Center unbedingt vorher diesen kontaktieren. Meistens können Probleme ohne Einsendung gelöst werden, indem wir Sie am Telefon beraten oder Ihnen das entsprechende Einzelteil zusenden. Das spart Zeit und unnötige Portogebühren. Ratschläge finden Sie auch unter der Rubrik Problembehebung.

Der Garantieanspruch beinhaltet nicht:
a) Ursachen, die nicht in der Verarbeitung und Herstellung des Gerätes begründet sind, wie z.B. leichtfertige Beschädigung, Unfall oder ähnliches.
b) Gebrauch und Nutzung von der Bedienungsanleitung abweichend, unsachgemässe Behandlung, Unfall, technische Änderungen.
c) Beschädigungen, die durch fremde Ersatzteile oder Reparaturen von nicht autorisierten Betrieben verursacht wurden.

Um den Garantiefall bearbeiten zu können, werden folgende Informationen benötigt:
Name, Adresse, Telefonnummer
Serien-Nr. und Typ, Modell
Beschreibung des genauen Problems
Kaufdatum
Verkäufer
Bei Schäden durch den Transport Name des Zustelldienstes und Paketnummer

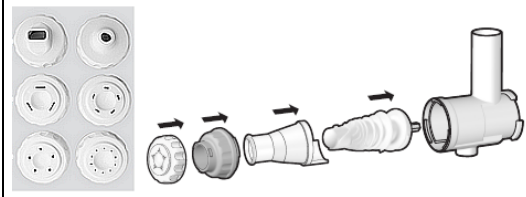
Wichtig: Wenn Sie Ihre VitaLeo Saftpresse einsenden, verpacken Sie alle Teile in der Original-Verpackung und beachten Sie, dass Sie alle Teile sorgfältig mit einpacken. Denken Sie daran Ihre Adresse auf der Aussenseite des Paketes zu vermerken. Die Adresse Ihres Service-Center finden Sie auf Seite 2.

Tipp: Bewahren Sie die Originalverpackung für einen evtl. erforderlichen Versand auf.

WIE SIE NUDELN ZUBEREITEN

1. Nudeln färben Sie lecker und natürlich mit dem Saft von Karotten, Randen, Spinat, Algen etc. Salziges Reisgebäck schmeckt vorzüglich mit zerkleinerten Zwiebeln, Knoblauch, Sesam, Kümmel, Sonnenblumenkernen etc. Süsses Gebäck können Sie geschmacklich mit allerlei Nüssen und Trockenobst, Cashewkernen, Honig, Melasse und Vanillestangen verfeinern. Stellen Sie die benötigten Zutaten inklusive des nicht zu feuchten Teiges bereit.

   Öffnen Sie den Pressschnekkenverschluss, geben Sie den Püriereinsatz hinein, stecken Sie die Nudeldüse Ihrer Wahl auf und drehen Sie den Pressschneckenverschluss wieder in Richtung „close“.



2. Verteilen Sie etwas Mehl auf die Arbeitsfläche vor/unter dem Entsaftungsgehäuse. Drücken Sie den „ON“-Knopf und führen Sie den Teig gleichmässig ohne Unterbrechung in das Einfüllrohr. Gegebenenfalls fügen Sie zwischendurch etwas Sesam- oder Olivenöl zu.

3. Nudeln, Gebäckstangen etc. schneiden Sie am besten mit der Schere in die gewünschte Länge. Süsses oder salziges Reisgebäck trocknen Sie im Ofen schonend bei etwa 40˚C. Nach Fertigstellung reinigen Sie bitte alle Teile sorgsam.

FRISCHE SÄFTE – EINIGE REZEPTVORSCHLÄGE

Energiecocktail 1A

Rüebli-Sellerie-Apfel-Randen-Dinkelgras-Saft
Dieser Saft hält Ihr Immunsystem intakt und ist darin durch nichts zu ersetzen.
3 Rüebli
1 Knollensellerie
1 Apfel
½ Randen idealerweise inkl. Blattgrün
eine Handvoll *Dinkel, *Weizengras oder *Alfalfasprossen
eine Handvoll Petersilie

Knochenaufbau-Tonic

Karotten-Federkohl-Petersilie-Apfel-Saft
Starke Knochen sind wichtig für eine gute Gesundheit.
Kinder lieben diese Mischung. Ihre Kinder bestimmt auch.
5 – 6 Rüebli
4 Federkohlblätter
4 Petersilienstengel
½ Apfel

Anti-Virus-Cocktail

Apfel-Orangen-Saft
2 Äpfel
1 Orange oder 2 Kiwi mit Zitronenschnitz

Feierabend-Saft

Apfel-Sellerie-Saft
4 Äpfel
2 Sellerieknollen
Dies ist ein sehr gesunder und entspannender Drink für den Abend.

Sommerbrise

Wassermelonensaft
Hier haben Sie ein ausgezeichnet kühlendes Getränk für den Sommer, das über den ganzen Tag getrunken werden kann, besonders wenn die Sonne fast zu heiss brennt.
Etwa 250g Wassermelone
Die Melone in Scheiben schneiden, mit Schale und Kernen in den Entsafter geben.

Ingwer Blitz

Apfel-Birnen-Ingwer-Saft
Ein Saft ideal für Gäste, er schmeckt gut und kribbelt in der Nase.
2 Äpfel
1 Birne
eine 2,5 cm Ingwerwurzel

*erhältlich bei: *Ursula Dreyer, 3755 Horboden, Tel.033 681 22 68, www.allmetli.ch (Qualitäts Dinkelgras)
*Frédéric Amstutz, Enddorf, 3655 Sigriswil, Tel. 033 251 36 65, www.espro-sprossen.ch (Sprossen & Getreidegräser)

Kiwi-Kick

Trauben-Kiwi-Orangen-Saft
Die verschiedenen Geschmackseindrücke ergänzen sich köstlich – und Sie erhalten eine enorme Energiezufuhr!
100g Weintrauben
3 Kiwis
1 Orange (geschält aber noch mit möglichst viel weisser Haut)

Senkrechtstarter

Wenn Sie einen stressigen Tag vor sich haben, kaum Zeit zum Essen, ist dieser die Blutbildung fördernde, vitamingeladene Kick genau das Richtige.
1 Handvoll Spinatblätter
3 Rüebli
1 Apfel
1 mittelgrosse Rande

Ingwertrunk

2 Rüebli
1 Apfel
1 Orange (geschält aber noch mit möglichst viel weisser Haut)
25g Ingwer

Grünes Kraftwerk

3 Rüebli
2 Äpfel
1 Bund Brennesseln
1 Handvoll Spinatblätter

Morgenmuffel-Drink

4 Tomaten
2 Topinambur
15g Ingwer
2 Stangen Staudensellerie (falls nicht zur Hand Knollensellerie)
2 Kaffeelöffel Algenpulver

Ladyflip

Wenn es wieder Zeit für „die Tage“ ist, ist auch die Zeit für ein Glas dieses Supersaftes gekommen, der kräftig entschlackend wirkt. Im Fenchel sind Phytoöstrogene (Pflanzenhormone) enthalten, die die Menstruation regulieren und Erleichterung in den Wechseljahren verschaffen.
2 Äpfel
2 Rüebli
1 Chicorée Kolben
½ Fenchelknolle

Südsee-Zauber

Apfel-Pastinaken-Saft
Dieser Saft erinnert einen an den südlichen Urlaub, obwohl die Äpfel und Pastinaken doch von Zuhause sind!
4 Äpfel
1 Pastinake
je nach Geschmackswunsch noch ein Schnitz Zitrone

Rüeblitorte Vitalstoffreich

(auf die leichte Art)

1/3 Sultaninen (Datteln eignen sich auch bestens)

1/3 Nüsse (Mandeln, Haselnüsse, Baumnüsse oder was Sie gerade zur Hand haben)

1/3 Rüebli in kleine Stücke schneiden, ganze Mandeln, Kokosflocken

Je nach Grösse der Kuchenform je 30% der gewünschten Gesamtmenge abwägen und in einer Schüssel von Hand durchmischen. Legen Sie den Püriereinsatz ein, drehen Sie den Pressring der VitaLeo auf Stufe 1 und stellen Sie eine grosse Schüssel unter den VitaLeo, damit allfällige Safttropfen der Rüebli auch in die Schüssel fallen. Nun können Sie diese Mischung sorgfältig durch den VitaLeo geben. Wenn Sie es gemischt eingeben, kommt es bereits ordentlich gleichmässig heraus. Diese Masse jetzt mit einem Löffel o. ä. gut und gleichmässig durchkneten. Nachdem Sie die Kuchenform sorgfältig mit transparenter Folie ausgelegt haben, geben Sie die Masse in die gewünschte Kuchenform (ideal Cakes- oder Rehrückenform). Nun die Masse einige Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Danach ein flaches Brett auf die Kuchenform legen und alles zusammen umdrehen und auf den Tisch legen. Jetzt die Kuchenform sorgfältig entfernen, ebenso die Klarsichtfolie.
Zur Dekoration gleichmässig Kokosflocken über den Kuchen streuen oder in der Mitte des Kuchens einige ganze Mandeln dekorieren sowie zwei mit der Biskuitform ausgestochene Rüebli-Herzformen.
Nun noch einige Rezepte von Urs Hochstrasser, entnommen dem Buch: „Rohkost, die lebendige Nahrung“. Weiter Rezepte finden Sie unter www.urshochstrasser.ch.
Die VitaLeo mit dem Püriereinsatz zusammensetzen, ohne den Pressring. Nun geben Sie die Produkte gemischt durch. Gewürzzutaten und Öl erst am Schluss. En Guete!

Fenchelcrème-Suppe

1 Fenchel, mittelgross
1 Tasse Wasser
1 Apfel
1 Teelöffel Edelhefe
1 Messerspitze Muskat
etwas Kräutersalz
3 Spritzer Tamari
10 Mandeln
2 Esslöffel Sonnenblumenöl

Blumenkohl mit Nussdressing

1 mittlegrosser Blumenkohl
3 Esslöffel Baumnüsse
½ Zitrone (gepresster Saft)
Etwas Reformsenf
Etwas Kräutersalz
3 Esslöffel Olivenöl
1 Messerspitze Ingwerpulver
oder eine Scheibe frischen Ingwer
1 Teelöffel Honig
Am Schluss mit Baumnüssen garnieren.

Randengericht

1 Randen
1 Banane
½ Tasse Mandelmilch mit Wasser und Zitrone (separat mit dem VitaLeo pürieren)
2 Esslöffel Distelöl
1 Esslöffel Bockshornkleesamen-sprossen oder sonstige würzige Kräuter
1 Esslöffel Pinienkerne
Etwas Tamari, Pinien und Sprossen als Dekoration darüber streuen

FRUCHTGLACES - SPEISEEIS

Zutaten: Die Bananen sind die Grundlagen des Glace. Dazu können beliebig frische Früchte dazugegeben werden, anteilsmässig 30-50% ungefrorene, frische Früchte.

Zubereitung für 2 Portionen:

1 Banane aus dem Gefrierfach in etwa 4 cm lange Stücke geschnitten und knapp die gleiche Menge Himbeeren abwechselnd in die VitaLeo eingeben.

Sorgen Sie dafür, dass Sie immer geschälte Bananen im Gefrierfach haben. Im Hochsommer finden Sie in den Lebensmittelgeschäften oft ÜBERREIFE Bananen (manchmal massenhaft und fast geschenkt). Es ist wichtig möglichst reife Bananen zu verwenden, deren Schale braune Punkte hat oder bereits bräunlich bis schwarz ist. In diesem Zustand sind sie optimal ausgereift und süss!

Eventuell mit einer Kelle nochmals mischen und gleich in Coupgläser abfüllen und mit einer halben Baumnuss oder 1-2 Beeren dekorieren.

Nach Ihrer beliebigen Wahl können Sie natürlich auch andere Beeren- oder Fruchtsorten mit den gefrorenen Bananen mischen. Dieses Glace ist bei jung und alt beliebt! Zutaten wie Milch oder Zucker sind nicht nötig.

Natürlich können Sie auch, wenn Sie einmal reichlich Früchte zur Hand haben, diese im Voraus mit dem VitaLeo pürieren und in Becher oder spezielle Glaceeformen giessen. Wenn Sie diese anschliessend einfrieren, haben Sie jederzeit Glacee griffbereit, mit Zutaten die SIE bestimmen!

VITAL - PRALINEN

Zutaten: Nüsse & Trockenfrüchte beliebiger Art
im Verhältnis 50% Nüsse und 50% Trockenfrüchte.
Ein wenig fein geriebene Zitronen oder Orangenschale von unbehandelten Bio-Früchten.

Zubereitung: Zunächst alle Zutaten in einer Schüssel gut durchmischen.

Den Püriereinsatz in den VitaLeo einsetzen und anschliessend die Zutaten langsam in den VitaLeo eingeben. Sie erhalten dadurch eine Art Teig, den Sie evt. nochmals etwas durchkneten und dann Kugeln daraus formen. Die Oberflächen dieser Kugeln können mit Sesamsamen, Kokossplittern oder Carobpulver bereichert werden.

Personal Blender™ - der flinke Mixer

Einfach mal was mixen!

Sekundenschnell gesunder Genuss

Ob zu Hause oder mittags im Büro: der Personal Blender™ zaubert Ihnen im Handumdrehen köstliche Shakes als kleine Mahlzeit zwischendurch, unnachahmliche Cocktails für Ihre Gäste und rohköstliche Suppen, Dressings und Dipps für eine gesunde Ernährung.

Dank seiner unübertroffenen Handlichkeit und seines minimalen Platzbedarfs können Sie Ihren Personal Blender™ nahezu überall einsetzen.

Ob Gemüse, Obst, Getreide oder Kräuter: Ihr Personal Blender™ mixt Ihnen nicht nur leckere Mahlzeiten, er lädt auch zum Experimentieren ein.

Bereiten Sie sich Spaß und Genuss zugleich! Hafer, Nüsse oder Reis werden in Sekundenschnelle gehackt, geschrotet oder fein gemahlen. Eine frische Mandelmilch ist in 2-3 Sekunden zubereitet. Genießen Sie kalte und warme Suppen, verzaubern Sie mit cremigen Obstdesserts und schroten Sie Ihre Leinsamen täglich frisch. Selbst das Crushen von Eiswürfeln ist mit dem Personal Blender™ kein Problem.*

** Das dafür erforderliche Mahlwerk ist beim PB 200 inklusive.*

Ihr Personal Blender™ ist:

- ✓ *so platzsparend, dass er auf der Arbeitsplatte stehen bleiben kann*
- ✓ *so leicht und handlich, dass Sie ihn mit ins Büro nehmen können*
- ✓ *so stark, dass er sogar Eis crusht*
- ✓ *so praktisch, da die Mixbecher auch gleich Trinkbecher sind*
- ✓ *so leicht zu reinigen, dass Sie keine Mühe haben*

Meine „Saftstation“

Sie werden öfter und leichter frische Säfte herstellen, wenn Sie sich eine praktische Saftecke einrichten mit allem was dazugehört.
Wenn Platzmangel, ein Tablett oder Brett auf die Herdplatte legen und ein Wandtablar montieren für das Zubehör. Praktisch eingerichtet macht das Saften viel mehr Freude und geht **einfacher und schneller**. Am besten machen Sie es sich zur Gewohnheit.

Zu meiner Saftstation gehört:

- Die VitaLeo Saftpresse
- Geeignetes Rüstmesser
- Stopfer, Püriereinsatz
- Auffangbehälter für Saft und Trester
- Thermoskrug/Petflasche griffbereit
- Tablett mit niedrigem Rand, das Sie unter den vorderen Teil des Entsafters stellen, damit Saft- und Tresterbehälter auch noch Platz darauf haben und das gleichzeitig als Schmutzfänger dient
- Grosses Salatsieb für gerüstetes Material
- Reinigungstuch, Schürze
- Betriebsanleitung und Saftbuch
- Wasser Handsprayer für Reinigung
- Kompostkübel der evt. gleichzeitig Tresterbehälter ist.

Tipps zum Entsaften:

- Gemüse sauber mit Wasser bürsten, nicht schälen, da viele Vitamine direkt unter der Haut sind, ausser bei Produkten, deren Oberfläche behandelt wurde (z. B. konventionelle Ananas, Orangen, gewachste Äpfel etc.). Bei Äpfeln und Birnen muss das Kerngehäuse mit Stiel nicht entfernt werden, sie enthalten wertvolle Inhaltsstoffe und werden ebenso ausgepresst.
- Bei Steinobst wie Kirschen, Aprikosen, Zwetschgen etc. muss natürlich der Stein herausgenommen werden. Zitrusfrüchte wie Ananas, Orangen, Grapefruits sind zu schälen.
- Wenn Sie darauf achten, dass Sie s t e t s fertig gerüstetes Gemüse (zum Beispiel Rüebli, Randen, Sellerie, etc.) auf Vorrat im Kühlschrank haben, sind Sie **jederzeit** motiviert **schnell ein Saft zu machen!**
- Wollen Sie kühlen Saft? Einfach die zu entsaftenden Lebensmittel im Kühlschrank lagern oder sonst an einem kühlen, frostfreien Ort aufbewahren.

- Schneiden Sie das Pressgut in entsprechend kleine Stücke. So, dass es in die Saftpresse passt. Bei spitzigem Gemüse immer mit dem Spitz voran in die Saftpresse geben. Johannisbeeren verstopfen aufgrund ihrer sehr kleinen Kerne leicht das Sieb, sie sollten vorzugsweise mit knackigen Äpfeln zusammen entsaftet werden. Nektarinen, Pfirsiche, Pflaumen, Aprikosen, etc. ergeben einen eher dickflüssigen Saft – sie schmecken fein als Fruchtsauce, Dessert oder Eiscreme. Oder entsaften Sie diese Art Früchte zusammen mit Äpfeln, Orangen oder Rüebli, dann wird der Saft dünner. Oder eventuell am VitaLeo den Pressring ganz entfernen.
- Bei Obst lassen Sie den Trester evt. ein zweites Mal durch so gibt's noch mehr Saft.
- Lassen Sie AUSGEDRÜCKTE Bio-Zitronen noch durch den VitaLeo, circa ein Schnitz pro Glas. Das gibt dem Saft einen wunderbaren, exotischen Kick!
- Sie können die Lebensmittel pur oder beliebig gemischt entsaften.
- Wenn organisatorisch nicht anders möglich: Säfte können Sie auch bis zu 2 Tage im Voraus auf Vorrat machen. Schonend gepresst, gekühlt und **luftdicht abgeschlossen** ist der Vitaminverlust minimal und die Säfte sind immer noch das X-fache wertvoller, besser und gesünder als pasteurisierte (erhitzte) Flaschensäfte.
- **Schöpfen Sie die Möglichkeiten** Ihrer Saftpresse voll aus: Nach dem Saft können Sie für die Mahlzeit gleich noch Kabis, Nüsse, Gemüse zerkleinern.

- **Ein paar Tipps zum Einkauf von Frischprodukten**
- Idealerweise frisch ab Hof oder Markt. Einkaufsquellen von Bio-Bauernhöfen und Bio-Märkten in der Schweiz finden Sie unter www.knospehof.ch oder als Broschüre (jedoch ohne Bauernhöfe, nur Läden & Restaurants) bei Goût Mieux, Marktgasse 10, 4800 Zofingen
- Möglichst biologische Produkte verwenden. Diese sind zwar etwas teurer, haben aber 10-20% mehr Mineralien und Vitamine, da sie ohne Kunstdünger getrieben werden.
- Unreifes Obst ist ungesund und geschmacks- und vitalstoffarm.
- Karotten sollten süsslich schmecken, reinbeissen! Keine bitteren Karotten verwenden. Die meisten Bitterstoffe befinden sich in der Schale; sofern einmal keine süssen Karotten erhältlich sind, ausnahmsweise schälen.
- Sellerie in den Geschäften ist oft ausgetrocknet und „ranzig". Kaufen Sie richtig gelagerte aromatisch-süsslichen Sellerie vom Frischmarkt oder Bauer
- Sogenanntes Kochobst oder Fallobst bekommt man oft sehr günstig. Zudem ist es meist noch besser ausgereift und demzufolge vitalstoffreicher.
- Fragen Sie nach „Futterrüebli", Ausschusskarotten oder Äpfeln. Diese haben zwar Schönheitsfehler („sind zu gross, zu klein, zu dick oder zu lang"), geben aber vorzüglichen Saft und sind mindestes ebenso vitalstoffreich, häufig noch vitalstoffreicher. (Werden sonst meist dem Vieh gefüttert).
- Saft aus überreifen Tomaten (meist extragünstig) geben einen prächtigen Saft. (z. B. mit Gurken, Rüebli, Sellerie kombiniert)
- Äpfel und Lagergemüse (Sellerie, Randen, Rüebli) kauft man günstiger und einfacher in grösseren Mengen ein – sie lassen sich gut lagern. (Ausser Früh-Obstsorten, z.B. Gravensteiner, Klaräpfel etc.) Als Lagerort eignet sich ein kühler, sonnengeschützter Ort (Balkon, Keller, Schopf etc.). Auf dem Balkon können die Lebensmittel auch mit Decken vor der Sonne geschützt werden. Wichtig: Rüebli immer vom Obst getrennt lagern und nie in der gleichen Kiste, da der Apfelgeruch die Rüebli bitter machen kann.

VITA LEO®
Juicer DA 1000

Goldmedaille Erfindermesse Genf 2004

Verkaufsstelle: